ठेवा पाककृतींचा

स्नेहप्रभा पिटकर





हल्ली एका क्लिकवर कुठल्याही पदार्थाची कृती सहज मिळते. तसेच सर्व पदार्थ विकतही मिळतात. पण आपल्या घरात होणारे व आवडणारे पारंपारिक पदार्थ निश्चितच वेगळे असतात. आपल्या घरच्या विविध पाककृती पुढच्या पिढीला उपलब्ध होऊन त्यांची परंपरा चालू राहावी यासाठी हा प्रयत्न.

<u>मनोगत</u>

आपल्या घरी केल्या जाणाऱ्या विविध पाककृती पुढच्या पिढीला उपलब्ध व्हाव्यात व त्यांची परंपरा चालू राहावी यासाठी त्या लिहून ठेवण्याची कल्पना सौ. उमाने सुचवली व पाठपुरावा केल्यामुळे मी या पाकक्रिया लिहायचं मनावर घेतलं.

पाककृती प्रत्यक्ष करणं सोपं पण लिहून काढणं अवघड , कारण आपल्या हाताचा व डोळ्यांचा अंदाज बसलेला असतो. ते सर्व मोजमाप करून लिहिणं कठीण जातं. या दृष्टीने काही त्रुटी नक्कीच राहिल्या असणार, ते आपण समजून घ्याल अशी आशा आहे.

हल्ली एका क्लिकवर कुठल्याही पदार्थाची कृती सहज मिळते. तसेच सर्व पदार्थ विकतही मिळतात. पण आपल्या घरात होणारे व आवडणारे पारंपारिक पदार्थ निश्चितच वेगळे असतात. कुठलाही पदार्थ आपण स्वतः केला तर त्यापासून आनंद मिळतो व सर्वांनी आवडीने खाल्ला की मेहनतीचं सार्थक झाल्याचा समाधान मिळतं.

धने- जिरे पावडर, गोडा मसाला, मेतकूट, चटण्या, लोणची, मुरांबे, भाजणी , आंबोळी पीठ, पोह्याचे डांगर पीठ यासारखे पदार्थ विकत आणण्यापेक्षा थोडा वेळ काढून घरी केले की उत्तम होतात. चांगले व खात्रीचे पदार्थ पोटात जातात. वेळ काढायचा म्हटलं तर नक्कीच काढता येतो.

या पारंपारिक पाककृतींची एक छोटी पुस्तिका करायचे ठरले. अतुल ने टायपिंग चे मनावर घेतले आणि वरुण ने सुंदर मुखपृष्ठ व सजावट केली. आज हे काम पूर्ण झाले याचा मला खूप आनंद आहे. या पुस्तिकेला हातभार लावणाऱ्या सर्वांना मनःपूर्वक धन्यवाद.

या माझ्या पुस्तिकेचा तुम्हा सर्वांना निश्चितच उपयोग होईल अशी आशा आहे. आज तुमच्या दोन्हीकडच्या आज्या, ज्यांच्याकडून मी या पाककृती शिकले त्यांची खूप आठवण येते आहे. तसेच आज तुमचे बाबा नाहीत. त्यांची उणीव पदोपती जाणवते, त्यांना पण खूप आनंद झाला असता.

तुमची आई

स्नेहप्रभा सुरेश पिटकर

- मला स्वतःला खाद्यपदार्थ करण्याची खूप आवड आहे, त्यामुळेच मी लिहू शकले. माझी आई व माझ्या सासुबाई या दोघींकडून मला खूप शिकायला मिळाले. विशेषतः आईकडून पुडाच्या वड्या , तिळगुळाच्या वड्या , चकली, चंद्रपुरी वडे , दहीवडे इ . आणि सासूबाईंकडून रवा नारळ लाडू, नारळी भात , उकडीचे मोदक, खांडवी , नारळाच्या वड्या इ. शिकले.

  हे सर्व पदार्थ घरातील सर्वांना आवडतात. यात न्याहारीचे व जेवणातील तिखट व गोड पदार्थ, तसेच लोणची, मसाले, चटण्या यांची कृती प्रमाणासह लिहली आहे. तसेच काही उपयुक्त टिप्स पदार्थाखाली व स्वतंत्रपणे लिहिल्या आहेत.

टिकाऊ पदार्थ

१. थालीपीठ भाजणी –

साहित्य - तांदूळ १ किलो, हरभरे, उडीद, मूग, ज्वारी प्रत्येकी पाव किलो, गहू अर्धा भांडे , धने १ भांडे , जिरे पाव भांडे.

कृती - तांदूळ स्वच्छ धुवावे. उपसून पंचावर वाळत घालावेत. २-३ दिवसात वाळतात. नंतर सर्व कडधान्ये व तांदूळ भाजून घेऊन एकत्र करावे. त्यात धने भाजून घालावे व जिरे (कच्चेच) घालावे. त्यामुळे जिऱ्याचा वास चांगला येतो. भाजणी दळून आणावी व घट्ट झाकणाच्या बरणीत किंवा डब्यात भरून ठेवावी .

२. चकली भाजणी –

साहित्य - तांदूळ १ किलो, चणा डाळ, उडीद डाळ, मूग डाळ प्रत्येकी पाव किलो, गहू, तूरडाळ व पोहे पाव भांडे, धने १ भांडे व जिरे २ टेबल स्पून.

कृती - थालीपीठ भाजणी प्रमाणे.

३. मेतकूट –

साहित्य - चणा डाळ १ वाटी (भरून), उडीद डाळ अर्धी वाटी, मुगाची डाळ, तांदूळ व गहू पाव वाटी, जिरे, धने, सुंठ, हिंग , लाल मिरच्या - २-३, हळद अंदाजे घ्यावी. ५-६ मिरे, लवंगा व दालचिनी थोडी घालावी.

कृती - सर्व जिन्नस भाजावे व बारीक दळावे. दोन-तीनदा चाळून घ्यावे. (यातील जिरे व धने १ चमचा, सुंठ १ छोटा चमचा व हिंग २ छोटे चमचे घ्यावा)

४. **गोडा मसाला** –

साहित्य - धने पाव किलो, दालचिनी, तमालपत्र - १० ग्राम, शहाजिरे, दगडफूल, नागकेशर , लवंगा प्रत्येकी ५ ग्रॅम , तीळ अर्धी वाटी, खोबरे एक वाटी (बेताची) , साधे जिरे अर्धी वाटी, लाल मिरच्या - ४ ते ५, हिंग पावडर १ टी स्पून, २ मोठ्या डावा तेल.

कृती - तीळ व खोबरे वेगळे भाजून घ्यावे. थोड्या तेलात सर्व जिन्नस तळून घ्यावे (वेगवेगळे). शेवटी धने भाजावे . सर्व एकत्र करून मिक्सरमध्ये बारीक करावे. तीळ व खोबरे वेगळे बारीक करून तयार मसाल्यात मिसळावे . सर्व एकत्र केल्यावर परत मिक्सरमध्ये जरा फिरवून चाळून घ्यावे. म्हणजे सर्व एकसारखा मसाला तयार होईल.

५. **धने-जिरे पावडर** –

२ वाट्या धने, १ वाटी जिरे तव्यावर जरा गरम करून मिक्सरमध्ये बारीक करावे. चाळून घट्ट झाकणाच्या बरणीत भरावे.

६. **खिचडी मसाला** –

अर्धी वाटी धने, पाव वाटी जिरे, लवंगा १० ते १२, दालचिनी बोटाएवढे २ ते ३ तुकडे.
सर्व जिन्नस तव्यावर जरा गरम करून मिक्सरमध्ये बारीक करणे.

७. **आंबोळी पीठ** –

<u>साहित्य</u> - तांदूळ १ किलो, चणा डाळ पाव किलो, उडीद डाळ पाव किलो, मेथी पाव वाटी

<u>कृती</u> - तांदूळ स्वच्छ धुऊन चांगले सावलीत वाळवावेत. निवडून त्यात चणा डाळ, उडीद डाळ व मेथी घालावी. सर्व एकत्र करून दळून आणावे.

८. **पोह्याचे डांगर पीठ** –

<u>साहित्य</u> - अर्धा किलो जाडे पोहे, जिरे दीड चमचा, हिंग पावडर १ चमचा, तिखट दीड चमचा, मीठ दीड चमचा.

<u>कृती</u> - जाड पोहे चांगले भाजून घ्यावे. गरम असतानाच त्यात तिखट, मीठ, हिंग व जिरे घालावे. सर्व मिक्सर मध्ये बारीक करावे.
पोहे सोडून बाकीचे सर्व जिन्नस आवडीप्रमाणे कमी - जास्त करावे.
हवे असेल तेवढे पीठ घेऊन , थोडे ताक व पाणी घालून छान मळून घ्यावे. खाताना त्याबरोबर कच्चे तेल घ्यावे.

हे पीठ भाजणीप्रमाणे छान टिकते. हवे तेंव्हा वापरता येते.

चटण्या, लोणची, मुरांबे

१. **लसूण चटणी** –

साहित्य - १ मोठी वाटी सुके खोबरे, १२ मोठ्या लसूण पाकळ्या, तिखट १ टीस्पून, मीठ पाव चमचा.
कृती - खोबरे किसून भाजावे. एकदम खरपूस करू नये. मिक्सर मध्ये प्रथम सोललेली लसूण व मीठ बारीक करून घ्यावे. नंतर खोबरे व तिखट घालून फिरवावे (तिखट मीठ चवीप्रमाणे घालावे).

२. **दुधी भोपळ्याच्या सालीची चटणी** –

साहित्य - सोलाण्याने काढलेली दुधीची पातळ साल, सुके खोबरे, तीळ, तिखट, मीठ, लिंबू किंवा आमचूर पावडर, फोडणीचे सामान.

कृती - तीळ व किसलेले खोबरे वेगवेगळे भाजून घ्यावे. जिरे, मोहरी, हिंग, थोडी हळद घालून तेलाची फोडणी करावी. त्यात दुधीच्या साली बारीक चिरून घालाव्या. चांगले परतून वाफ आणावी. नंतर त्यात भाजलेले तीळ, खोबरे व किंचित साखर घालावी. लिंबू पिळून खाली उतरवावे. ही चटणी बारीक केली नाही तरी चालते. दुधीची साल असेल त्या प्रमाणात जिन्नस घ्यावे.

३. **लाल भोपळ्याची चटणी (सालींची)** –

साहित्य - लाल भोपळ्याची साले, भाजलेले तीळ - खोबरे, तिखट, मीठ, आमसूल, गूळ व फोडणीचे सामान.

कृती - भोपळ्याची साल विळीवर मध्यम काढावी (एकदम पातळ नको व जाडही नको. नंतर धुवून कोरडी करून बारीक चिरावी. फोडणी

करून त्यात जिरे, मोहरी, हिंग, हळद व थोडे मेथी दाणे घालावेत. साली घालाव्यात. चांगले परतून वाफा आणाव्यात. साली शिजल्या की त्यात तिखट, मीठ, आमसूल व तीळ-खोबरे घालावे. गार झाल्यावर थोडा गूळ घालून सारखे करावे व मिक्सरमध्ये बारीक करावे.

४. **कढीलिंबाची चटणी** -

साहित्य - कढीलिंबाची ताजी पाने, तीळ, खोबरे, हिरव्या मिरच्या, मीठ, आमचूर पावडर व फोडणीचे सामान

कृती - पाने स्वच्छ धुऊन कोरडी करून घ्यावीत. फोडणीत जिरे, मोहरी, हिंग, किंचित हळद व चार-पाच हिरव्या मिरच्या घालून त्यात कढीलिंबाची पाने घालावीत. परतून चुरचुरीत झाली की तीळ- खोबरे (भाजलेले), मीठ, आमचूर पावडर घालावी. गार झाल्यावर मिक्सरमध्ये बारीक करावे.

५. **फोडणीची मिरची** –

साहित्य - मिरच्या १०० ग्रॅम, मीठ, लिंबू , मेथी पावडर व फोडणीचे सामान (जिरे नको). मिरची तिखट व कमी तिखट एकत्र घ्यावी.

कृती - मिरच्या स्वच्छ धुवून डेखं काढून कोरड्या कराव्यात नंतर मिक्सरमध्ये जाडसर वाटाव्या . ४ टेबलस्पून तेल घेऊन फोडणी करावी. त्यात हिंग थोडा जास्त घालावा, हळद थोडी घालावी. फोडणीत अर्धा टीस्पून मेथी पावडर घालावी. नंतर वाटलेल्या मिरच्या घालुन परतावे. झाकण ठेवू नये, मिरचीचा रंग बदलला की २ टीस्पून मीठ घालून खाली उतरवावे. त्यात २ लिंबाचा रस घालावा. ही मिरची परतलेली असल्याने बाधत नाही.

६. **लिंबाचे गोड लोणचे** –

साहित्य - लिंबे - १२, तिखट १ टीस्पून, मीठ २ टीस्पून, साखर १ वाटी, मिरी पावडर.

कृती - लिंबे चाळणीवर ठेवून वाफवून घ्यावी. वाफ आल्यावर (५ मिनिटे पुरतात) गार झाल्यावर बारीक फोडी कराव्या. शक्य तेवढ्या बिया काढाव्या. एक वाटी साखरेत थोडेसे (पाव वाटी) पाणी घालून पाक करून घ्यावा. गार झाल्यावर त्यात चिरलेल्या लिंबाच्या फोडी, मीठ व थोडी मिरी पावडर घालावी. हे लोणचे चांगले वर्षभर टिकते व फोडी वाफवल्याने सहा सात दिवसांनी खाता येते.

७. **कैरीचा मेथांबा** –

साहित्य - कैरी, हिरवी मिरची, गूळ, मीठ, तेल मेथीदाणे व फोडणीचे सामान.

कृती - कैरी सोलून बारीक फोडी कराव्यात. तेलाची फोडणी करून त्यात मिरची व मेथी दाणे घालावे नंतर कैरीच्या फोडी घालाव्यात. जरा परतून शिजवून घ्याव्यात. नंतर त्यात चवीप्रमाणे मीठ व चिरलेला गूळ घालावा. कैरी आंबट असली तर गूळ जास्त लागेल. मोरांब्याची कैरी घेतली तर गूळ कमी लागतो.

८. **कैरी कांदा** –

साहित्य - खोबरा कैरी, कांदा, तिखट, गूळ, मीठ, तेल व फोडणीचे सामान. (कैरी असेल त्याप्रमाणे कांदा व इतर साहित्य घालावे. एका मोठ्या कैरीला २ कांदे लागतील).

कृती - कैरी सोलून बारीक चिरून घ्यावी. कांदा पण बारीक चिरून घ्यावा. दोन्ही एकत्र करून त्यात तिखट, मीठ व गूळ घालावा. वरून हिंग मोहरीची फोडणी द्यावी.

९. **कच्च्या कैरीचे किसाचे लोणचे** –

साहित्य - लोणच्याच्या कैऱ्या १ किलो, मसाला (बेडेकर) १०० ग्रॅम, मीठ २.५ ते ३ टेबलस्पून, तेल (१ मोठी वाटी भरून) , साखर.

कृती - प्रथम कैरी स्वच्छ धुऊन कोरडी करावी. साल काढून किसून घ्यावी. किसामध्ये मीठ व मसाला घालुन सारखे कालवावे. तेलाची थोडी मोहरी व हिंग घालून फोडणी करावी. गार झाल्यावर तयार केलेल्या किसात मिसळावी. चव पाहून मीठ व्यवस्थित घालावे. कैरी खूप आंबट असली तर मीठ जास्त लागेल. साखर १ चमचा घालावी.
तयार लोणचे काचेच्या बरणीत भरून ठेवावे. आधी तळाला थोडे मीठ घालावे.

(हे लोणचे फ्रिजमध्ये ठेवले तर रंग छान राहतो व तेल कमी घालून चालते. बाहेर ठेवायचे असल्यास तेल वर राहील एवढे घालावे, मात्र रंग काळपट होतो).

१०. कच्च्या कैरीचा मुरांबा –

साहित्य - राजापुरी कैरी एक किलो, साखर दीड किलो, केशर वेलची पावडर.

कृती - कैरी सोलाण्याने सोलून घ्यावी. साधारण चौकोनी फोडी कराव्या. साल जाड असते, ती व्यवस्थित काढून घ्यावी. थोडे पाणी घालून कुकरमध्ये फोडी वाफवून घ्याव्यात. साखरेमध्ये अर्धे पाणी घालून पाक करावा. त्यात वाफवलेल्या फोडी घालाव्या. फोडी घातल्यावर पाक पातळ होतो. गॅसवर पातेले ठेवून आटवावे. मधा इतपत पाक दाट झाला की गॅस बंद करावा. केशर, वेलची पावडर घालावी. (पाकात कणभर मिठाचा दाणा घालावा).

मुरांबा गार झाल्यावर काचेच्या बरणीत भरून ठेवावा.

११. कच्च्या कैरीचा गुळांबा –

साहित्य - राजापुरी कैरी १ किलो, गूळ चिरलेला दीड किलो, वेलची पावडर, केशर

कृती – मुरांब्या प्रमाणेच कैरी सोलाण्याने सोलून घ्यावी. किसणीवर किसून घ्यावी. किंचित मीठ घालून, कीस कुकरमध्ये पाणी न घालता वाफवून घ्यावा. गुळामध्ये अर्धे पाणी घालून पाक करावा (गुळाचा पाक फार घट्ट करू नये, तो चिक्कीवर जाऊ शकतो). त्यात वाफवलेला कीस घालावा. पाक पातळ होईल. गॅसवर ठेवून मिश्रण चांगले आटवावे. मधा इतपत पाक दाट झाला की गॅस बंद करावा. केशर, वेलची पावडर घालावी.

गुळांबा गार झाल्यावर काचेच्या बरणीत भरून ठेवावा.

१२. पिकल्या आंब्याचा मुरांबा –

साहित्य - ४ हापूस आंबे , साखर, वेलची पावडर, केशर.

कृती - आंबे स्वच्छ धुवून साल काढून साधारण चौकोनी फोडी करावयात. जेवढ्या फोडी तेवढीच साखर घेऊन, अर्धे पाणी घालून पाक करावा. साखर विरघळली की आंब्याच्या फोडी घालून चांगले शिजवून घ्यावे. मधा इतपत पाक दाट झाला की गॅस बंद करावा. पाकात अर्धे लिंबू पिळावे, म्हणजे पाकात साखर होत नाही. सायट्रिक acid पण थोडे घालतात, पण लिंबू घातले तरी चालते. वेलची पावडर घालून ढवळावे. याला नैसर्गिकच सुरेख रंग येतो.

मुरांबा गार झाल्यावर काचेच्या बरणीत भरून ठेवावा.

- **मुरांब्याचा किंवा गुळांब्याचा पाक फार घट्ट करू नये. जास्त घट्ट झाला आहे असे वाटल्यास लगेच २-३ चमचे पाणी घालून परत उकळी आणावी.**

<u>उपाहाराचे पदार्थ</u>

१. मुगाची कचोरी (खस्ता कचोरी) –

<u>साहित्य</u> - मुगाची डाळ, मैदा, धने, बडीशोप, बेसन, तिखट, मीठ, साखर, लिंबू, धने-जिरे पावडर, तेल, फोडणीचे सामान.

<u>कृती</u> - अर्धी ते पाउण वाटी तेलात, १ वाटी मुगाची डाळ परतावी. फोडणीत १ टेबलस्पून धने व १ टेबलस्पून बडीशोप घालावी. मंद आचेवर गुलाबी रंगाची झाली की त्यात अडीच वाट्या उकळते पाणी घालून डाळ शिजवून घ्यावी. त्यात २ टेबलस्पून बेसन, मीठ, साखर, लिंबू, तिखट व जिरे-धने पावडर घालावी. चांगले घोटून घ्यावे.

३ वाट्या मैदा मूठ वळेल एवढे मोहन व पाणी घालून घट्ट भिजवावा . पुरी एवढे लाटून त्यात सारण भरावे. मोदकाप्रमाणे बंद करून मग थोडेसे लाटावे. कचोऱ्या तेलात मंद आचेवर तळाव्यात.

२. पुडाच्या वड्या –

<u>साहित्य</u> - कोथिंबीर, शेंगदाणे, काजू, चारोळी, बेदाणे, खसखस, सुके खोबरे, मीठ, साखर, लिंबू, कांदा, लसूण, हिरवी मिरची, लाल तिखट, बेसन, मैदा व तेल. थोडा गोडा मसाला.

<u>कृती</u> - कोथिंबीर स्वच्छ धुऊन कोरडी करून बारीक चिरावी. त्यात भाजलेले सुके खोबरे, तीळ व दाण्याचे जाडसर कूट घालावे. तसेच काजू तुकडे, भाजलेली खसखस, तिखट, मीठ घालून लिंबू पिळावे. थोडे बेदाणे, चारोळी व किंचित साखर घालावी. सर्व जिन्नस कोथिंबिरीच्या प्रमाणात (चवीनुसार) घालावेत. थोड्या तेलात बारीक चिरलेला कांदा व बारीक चिरलेल्या मिरच्या परतून घ्यावे व सारणात घालावे.

मैदा व डाळीचे पीठ समप्रमाणात घ्यावे. त्यात हळद, तिखट, मीठ घालावे. मूठ वळेल एवढे तेल चांगले गरम करून घालावे. पाण्याने घट्ट भिजवावे.

पिठाची लिंबाएवढी गोळी घेऊन पातळ लाटावी. पाण्यात गोडा मसाला व लसूण बारीक वाटून घालावी व ते पाणी लाटलेल्या पोळीवर लावावे. नंतर त्यावर तयार सारण पसरावे. पिठाची गोल गुंडाळी करून पुडाच्या वडीचा आकार द्यावा. दोन्ही टोकं नीट बंद करून ही वडी पूर्ण तळावी. त्यामुळे आतील सारण बाहेर येत नाही, तसेच आत तेल पण शिरत नाही. ह्या वड्या गुलाबीसर तळाव्या. नंतर कापून ठेवाव्यात.

३. **सामोसे** –

साहित्य - पाव किलो बटाटे, ३ मोठे कांदे, अर्धा इंच आले, ४-५ लसणाच्या पाकळ्या, ४-५ हिरव्या मिरच्या, तिखट, मीठ, हळद, कोथिंबीर, अर्धी वाटी मटारचे दाणे , मैदा एक ते दीड कप, तेल व तूप.

कृती - बटाटे व मटार वेगवेगळे उकडून घ्यावे. कांदे बारीक चिरून घ्यावे. नंतर परतुन घ्यावे. आले, लसूण व मिरच्या वाटून घ्याव्यात. कोथिंबीर धुवून चिरावी. बटाट्याच्या फोडी कराव्यात. १ टेबलस्पून तूप घ्यावे (पातेल्यात). तूप चांगले तापले की त्यात आले-लसूण-मिरचीचा वाटलेला गोळा टाकून खमंग परतावा. नंतर तो काढून घेऊन फोडणी करावी. त्यात बटाटे, परतलेले कांदे, आले-लसूण-मिरची पेस्ट, तिखट, मीठ व थोडा गरम मसाला घालावा. चांगले परतावे. वरून कोथिंबीर घालावी.

मैद्यामध्ये मोहन (मुठ वळेल एवढे) व मीठ घालून घट्ट गोळा भिजवावा. लहान लिंबाएवढे गोळे करून पुऱ्या लाटाव्यात. पुरी बरोबर मध्यावर कापून अर्ध्या पुरीला सामोशाचा आकार देऊन त्यात भाजी भरावी व तोंड बंद करावे. नंतर तेलात गुलाबी रंगावर तळावे.

सामोश्याची चटणी (चिंचेची) - चिंच पाण्यात भिजत घालावी. नंतर ती कोळून घ्यावी. त्यात जिरेपूड, मिरपूड, मीठ व साखर घालून विस्तवावर उकळवावे. साधारण घट्ट झाल्यावर खाली उतरवावे.

सामोश्याची चटणी (टोमॅटोची) - टोमॅटो उकडून गाळून घ्यावे. नंतर हा रस विस्तवावर ठेवून त्यात जिरेपूड, मिरपूड, मीठ व थोडी साखर घालावी. थोडे घट्ट होईस्तोवर उकळू द्यावे व नंतर खाली उतरवावे.

४. बाकरवडी –

साहित्य - २ वाट्या मैदा, १ वाटी बेसन, हळद, तिखट, मीठ, अर्धी वाटी मोहन.

सारण - सुके खोबरे २ वाट्या, कोथिंबीर २ वाट्या, लसुण १२ पाकळ्या, तीळ व खसखस, साखर, लिंबू.

कृती - खोबरे किसून भाजून घ्यावे. तीळ व खसखस भाजून घ्यावे. सर्व बारीक करावे. लसूण सोलून बारीक वाटावी. कोथिंबीर चिरुन घ्यावी. सर्व एकत्र करावे. तिखट, मीठ, साखर (थोडी) घालावी. लिंबू पिळावे.

मोहन, हळद, तिखट, मीठ घालून पीठ घट्ट भिजवावे. पारी लाटून थोडे तेल लावून त्यावर सारण पसरावे. पारीची वळकटी करावी. वड्या कापून तळाव्या.

५. चकली (भाजणीची) –

साहित्य -भाजणी २ भांडी भरून , तिखट, मीठ, हळद, ओवा, तीळ, तेल मोहनासाठी व तळणीसाठी.

कृती - प्रथम भाजणी परातीत घेऊन त्यात तिखट २ छोटे चमचे, हळद १ छोटा चमचा, तीळ व ओवा प्रत्येकी २ छोटे चमचे भरून घालावे व सर्व नीट एकत्र करावे. नंतर मूठ वळेल एवढे तेलाचे मोहन घालावे. गॅसवर दीड भांडे पाणी उकळत ठेवावे. पाण्याला उकळी आली की तयार भाजणीच्या पिठावर ओतावे. कालथ्याने ढवळून २ तास झाकून ठेवावे. नंतर पाण्याचा हात लावून मळून घ्यावे. पीठ घट्टच हवे सैल नको, नाहीतर चकल्या मऊ पडतात. कढईत तेल तापत ठेवावे. पिठाचे लांबट गोळे करून चकलीच्या सोऱ्यात घालून प्लॅस्टिक कागदावर चकल्या पाडाव्यात. मंद आचेवर चकल्या खरपूस तळून घ्याव्यात. एक बाजू झाली की उलटावे. एकसारखे उलट-सुलट करू नये. चकल्या गार झाल्यावर घट्ट झाकणाच्या डब्यात भरून ठेवाव्या.

६. कोथिंबीर वडी –

साहित्य - कोथिंबीर १ जुडी, आले, मिरची, लसूण, डाळीचे पीठ, शेंगदाणा कूट, तेल व फोडणीचे सामान, मीठ, तिखट.

कृती - कोथिंबीर स्वच्छ धुऊन बारीक चिरून घ्यावी. ४-५ मिरच्या, आल्याचा १ इंच तुकडा, ५-६ मोठ्या लसूण पाकळ्या एकत्र वाटुन घ्यावे. डाळीचे पीठ भज्याच्या पिठा इतपत पाणी घालून भिजवावे. त्यात मीठ व थोडे लाल तिखट घालावे. जरा जास्त तेल घेऊन फोडणी करावी. जिरे, मोहरी थोडीच घालावी. फोडणीत आले-लसूण-मिरचीचे वाटण घालावे. जरा परतून थोडी कोथिंबीर घालावी व कालवलेले पीठ घालावे. सारखे ढवळत राहावे म्हणजे गुठळ्या होणार नाहीत. झाकण ठेवून शिजवून घ्यावे. त्यात परत कोथिंबीर व दाण्याचे कूट (थोडे

जाडसर) घालावे. खाली उतरवून ताटामध्ये थोपावे व वड्या कापाव्या. नंतर तेलात तळून घ्याव्यात. (हळद अगदी थोडीच घालावी कारण तळल्यावर वडी काळपट होते).

७. **पिठल्याची वडी किंवा पाटवडी** –

साहित्य - १ वाटी डाळीचे पीठ, १ वाटी ताक, २ वाट्या पाणी

कृती - सर्व एकत्र कालवावे. मीठ घालावे. तेलाची फोडणी करून त्यात आलं-लसूण-मिरची पेस्ट घालावी. जरा परतून कालवलेले पीठ घालुन सारखे हलवत राहावे. घट्ट झाले कि झाकण ठेवून वाफा द्याव्यात. थोडी कोथिंबीर घालावी खाली उतरून ताटात थोपावे. गरम असतानाच त्यावर ओला नारळ व कोथिंबीर एकत्र करून दाबावी. गार झाल्यावर वड्या कापाव्यात. या वड्या अगदी झटपट होतात व चविष्ट लागतात.

८. **मोकळी भाजणी** –

साहित्य - २ भांडी थालिपीठाची भाजणी, तिखट, मीठ, तेल, फोडणीचे सामान, थोडे साजूक तूप, नारळ, कोथिंबीर.

कृती - अर्धी वाटी ताक व पाणी घालून भाजणी सरसरीत भिजवावी. त्यातच तिखट व मीठ चवीप्रमाणे घालावे. जरा जास्त तेल घेऊन फोडणी करावी व भिजवलेली भाजणी त्यावर घालावी. चांगले परतून वाफा आणाव्यात. चांगली मोकळी होते. नंतर त्यात नारळ व कोथिंबीर घालून बाजूने साजूक तूप सोडावे. आवडत असल्यास यात कांदाही घालता येतो पण नुसती जास्त चांगली लागते.

९. तांदुळाच्या पिठाची उकड –

साहित्य - २ वाट्या तांदूळ पीठ, १ वाटी आंबट ताक, तिखट दीड छोटा चमचा, मीठ १ छोटा चमचा, हिंग अर्धा चमचा, जिरे पावडर दीड चमचा, तेल १ टेबल स्पून.

कृती - आंबट ताक १ वाटी व पाणी १ वाटी घेऊन कढईत गॅसवर उकळत ठेवावे. (आंबट ताक नसल्यास २ वाट्या ताक घ्यावे) त्यात १ छोटा चमचा मीठ, दीड छोटा चमचा तिखट, १ छोटा चमचा हिंग पावडर, दीड चमचा जिरे पावडर घालावी. (तिखट, मीठ चवीप्रमाणे कमी जास्त घ्यावे). पाणी उकळले कि कढई खाली उतरवावी व त्यात २ वाट्या तांदळाचे पीठ घालावे. १ टेबलस्पून तेल घालून गॅसवर ठेऊन २ वाफा काढाव्या. नंतर गरम असतानाच तेला बरोबर मळून घ्यावे. कोरडे वाटल्यास थोडा पाण्याचा हबका मारावा.
कच्च्या तेलाबरोबर खाण्यास द्यावे.

१०. सुरळीच्या वड्या –

साहित्य - डाळीचे पीठ, कोथिंबीर, नारळ, मिरची, लिंबू, मैदा, तेल, फोडणीचे सामान.

कृती - १ वाटी डाळीचे पीठ, १ वाटी ताक, २ वाट्या पाणी व १ टेबलस्पून मैदा एकत्र कालवावे. त्यात मीठ व हळद घालावी. गॅसवर पातेल्यात किंवा कढईत घेऊन एकसारखे हलवत राहावे. चांगले रटरटले की खाली उतरवून ताटात गरम असतानाच भराभर डावेने पातळ पसरवावे. त्यावर नंतर तयार सारण सारखे पसरावे (बारीक चिरलेली कोथिंबीर - ओला खवलेला नारळ एकत्र करून त्यात मीठ वाटलेली मिरची घालावी व एकत्र करावे म्हणजे सारण तयार होईल).

तेल-मोहरी व थोडा हिंग (ऐच्छिक) घालून फोडणी करून पसरावी. नंतर सुरीने सरळ रेघा एक- दीड इंचाचे अंतर ठेवून माराव्या. नंतर तयार सारण सारखे पसरावे व गोल गुंडाळत जावे. आवडत असल्यास फोडणी सुरळ्या केल्यावर घालावी. बाहेर पात्रा म्हणून करतात त्यात आतमध्ये सारण नसते. पिठातच आलं- मिरची बारीक करून घालतात व गुंडाळ्या करून वरती फोडणी घालतात. यातही आत फोडणी घातली तर सगळीकडे सारखी लागते.

११. ढोकळा –

<u>साहित्य</u> - डाळीचे पीठ, आले, मिरची, नारळ, कोथिंबीर, लसूण, तांदूळ पीठ, फोडणीचे सामान, तेल, खायचा सोडा, मीठ, साखर.

<u>कृती</u> - १ वाटी भरून डाळीचे पीठ- १ टेबलस्पून (भरून) तांदूळ पीठ, ३ टी स्पून ताक व छोटा पाव चमचा हळद सर्व एकत्र करावे व कोमट पाण्यात रात्री भिजत ठेवावे. साधारण भज्याच्या पिठासारखे. सकाळी पीठ फुलून येते. त्यात आले-लसूण-मिरचीचे वाटण, मीठ, साखर व २ टेबलस्पून गरम तेल घालावे. ढोकळा ज्यात वाफवायचा आहे त्या भांड्याला तेल लावून घ्यावे. कुकर किंवा पातेल्यात पाणी घालून गॅसवर गरम करण्यास ठेवावे. १ चमचा पाण्यात पाव टीस्पून खाण्याचा सोडा चांगला विरघळवून घ्यावा. ते पाणी तयार पिठात घालून हाताने फेटावे व लगेच वापरण्यासाठी तयार तेल लावलेल्या भांड्यात ओतावे. साधारण २० मिनिटात ढोकळा तयार होतो. त्यात सुरी घालून पाहावी, चिकट पीठ सुरीला लागले तर अजून ५-१० मिनिटे ठेवावे. थोडा थंड झाल्यावर ताटात काढून त्यावर हिंग- मोहरीची फोडणी करून सारखी पसरावी. (फोडणीत हळद घालू नये). नंतर नारळ- कोथिंबीर एकत्र करून वरती सारखे पसरावे. सुरीला तेल लावून चौकोनी वड्या कापाव्या. ओला नारळ लवकर खराब होतो म्हणून वाटल्यास नारळ जरा कोरडा परतून घ्यावा.

१२. चंद्रपुरी वडे किंवा डाळवडे –

साहित्य - १ वाटी चण्याची डाळ, १ वाटी उडदाची डाळ, १ वाटी मुगाची डाळ, १ वाटी मसूर डाळ, १ वाटी तूर डाळ, तिखट, मीठ, कढीपत्ता, धने-जिरे पावडर, कोथिंबीर, तेल, हळद, मिरची.

कृती - सर्व डाळी रात्री वेगवेगळ्या भिजत घालाव्या. सकाळी उपसून पाणी न घालता मिक्सरमध्ये जाडसर वाटून नंतर एकत्र कराव्यात. त्यात वाटलेली मिरची, थोडे तिखट, हळद, मीठ, चिरलेली कोथिंबीर व धने-जिरे पावडर आणि कडीपत्ता बारीक चिरून घालावा. सर्व व्यवस्थित कालवून त्यात २ टेबलस्पून तेल (गरम) घालून हाताने वडे थापावेत नंतर ते चाळणीवर ठेवून वाफवून घ्यावे. गार झाल्यावर तळावे. वाफवल्यामुळे पचायला हलके होतात व तेलही जास्त लागत नाही.

हे वडे भाताबरोबर खायची पद्धत आहे. मोकळा भात करून घ्यायचा. त्यावर वडे कुस्करून घ्यायचे व वरती हिंग-मोहरीची फोडणी घालायची. या वडाभाताबरोबर मठ्ठा घ्यावा.

झटपट वडे - मुगाची सालासकट डाळ घ्यावी. रात्री भिजवून सकाळी जाडसर वाटून घ्यावी. वरील वड्यांप्रमाणे सर्व साहित्य घालावे. हातावर वडे थापून तेलात तळावे.

हे वडे पण भाताबरोबर छान लागतात.

१३. गोल्डन कॉर्न पॅटीस –

साहित्य - मक्याचे दाणे पाव किलो, १ कांदा, १ सिमला मिरची, लसूण १० पाकळ्या, थोडी काळी मिरीपूड, मैदा ५० ग्रॅम, ६ लाल सुक्या मिरच्या, मीठ, तळण्यासाठी तेल.

कृती - (अमेरिकन) कॉर्नचे दाणे वाफवून घ्यावे. लाल मिरची भाजून घ्यावी व त्याची भरड करावी. तापलेल्या तेलात उभा बारीक चिरलेला कांदा, चिरलेली सिमला मिरची, ठेचलेला लसूण व मक्याचे दाणे घालून परतावे. ५ मिनिटांनी त्यात मैदा, मिरची भरड, काळीमिरी पूड व मीठ घालून थोडे गरम पाणी घालावे. थंड झाल्यावर मळून त्याचे गोलसर पॅटीस बनवावे व तळावे.

(आवडीप्रमाणे मिश्रणाला आकार देता येईल).

१४.पातळ पोह्याचा चिवडा –

साहित्य - पातळ पोहे अर्धा किलो, भाजलेले डाळे, शेंगदाणे, खोबरे वाटी, मिरच्या, कढीपत्ता,,थोडे साधे तीळ, धने-जिरे पावडर, आमचूर पावडर, तिखट, मीठ, तेल, पिठीसाखर, फोडणीचे सामान.

कृती - प्रथम पोहे निवडून थोडे कुरकुरीत होईपर्यंत भाजून घ्यावेत. गॅस मंद ठेवावा. शक्य असल्यास भाजण्याआधी पोहे उन्हात पसरून ठेवावे. शेंगदाणे भाजून सोलून घ्यावे. मिरची व कढीपत्ता धुवून कोरडा करून ठेवावा. खोबऱ्याचे पातळ काप करावे. शेंगदाणे भाजून सोलून घ्यावे डाळे निवडून ठेवावे. फोडणीसाठी पाऊण भांडे तेल घ्यावे. तेल तापल्यावर त्यात मोहरी, हिंग, हळद, जाडसर धने १ टेबलस्पून, १ टेबलस्पून तीळ व चिरलेल्या मिरच्या कढीपत्ता घालावा. नंतर खोबऱ्याचे काप गुलाबी रंगावर परतून घ्यावे. नंतर थोडे तिखट अर्धा

टीस्पून, भाजलेले दाणे व डाळे घालावे. मीठ व आमचूर पावडर घालावी. खाली पातेले उतरवून १ टीस्पून पिठीसाखर घालावी. चांगले हलवून त्यात भाजलेले पोहे घालावेत. मीठ साधारण पाऊण टीस्पून घालावे व आमचूर पावडर अर्धा टीस्पून घालावी. तिखट, मीठ, साखर हे पदार्थ चवीप्रमाणे कमी जास्त करावे. सर्व पोह्यांना फोडणी व्यवस्थित लागली की परत जरा मंद गॅसवर चिवडा परतावा. गार झाला की घट्ट झाकणाच्या डब्यात भरून ठेवावा.

पोहे भाजताना थोडे तूप घातले तर पोहे जास्त चांगले होतात. आक्रसत नाहीत. तेल कमी वाटले तर वरून थोडी फोडणी करून घालावी. तेल जास्त झाले तर काढता येत नाही.

एवढ्या पोह्यांना शेंगदाणे २ वाट्या व डाळे १ वाटी लागेल. आवडत असल्यास चुरमुरे ४-५ वाट्या पोहे फोडणीत घालू त्याचबरोबर घालावेत.

<u>जेवणातील पदार्थ</u>

१. अंबाडीची भाजी –

<u>साहित्य</u> - अंबाडी १ जुडी, पाऊण वाटी तांदूळ (आयत्यावेळी इडली रवा सुद्धा चालतो. पाऊण वाटी रवा चांगला भाजून घ्यावा), अर्धी वाटी चणा डाळ, तिखट, मीठ, गूळ, नारळ, मिरची, कोथिंबीर, लसूण व फोडणीचे सामान.

<u>कृती</u> - अंबाडी स्वच्छ धुवून, निवडून, बारीक चिरुन घ्यावी. फक्त पाने घ्यावीत. चणाडाळ थोडा वेळ भिजत घालून शिजवुन घ्यावी. तांदूळ भाजून त्याचा जाडसर रवा काढून घ्यावा. जरा जास्त तेल घेऊन फोडणी करावी. फोडणीत थोडे मेथीदाणे व २ हिरव्या मिरच्या तुकडे करून घालाव्या. नंतर चिरलेली भाजी घालून परतावे. लगेच शिजते. त्यात लाल तिखट, मीठ, गूळ घालावा. तांदळाचा रवा व डाळ घालावी आणि जरा परतावे. नंतर तेवढे पाणी हवे असेल तेवढे एकदाच घालावे. नारळ व कोथिंबीर घालावी. चांगली उकळी आली की पातेले खाली उतरवावे. ही भाजी घट्ट किंवा पळीवाढी दोन्ही प्रकारे करतात. आपल्याला आवडेल त्याप्रमाणे पाणी घालावे. ह्या भाजीला गुळ जरा जास्त लागतो. वरून घेण्यासाठी मोहरी व लसूण घालून फोडणी करावी.

२. सरसो का साग -

साहित्य - सरसो २ जुड्या , पालक १ जुडी, कांदा, टोमॅटो, आलं, हिरवी मिरची.

कृती - सर्व एकत्र करून शिजवून घेणे व चांगले घोटणे (किंवा मिक्सर मधून काढणे). त्यात डाळीचे पीठ व मीठ घालून एकजीव करणे. नंतर रटरटून शिजवून घेणे. तूप - जिरे फोडणी घालून वरून बटर किंवा क्रीम घालणे.

३. दाल माखनी (मसूर) -

१ वाटी मसूर तीन तास भिजवणे. नंतर मसूर, कांदा, लसूण, हिरवी मिरची, टोमॅटो घालून एकत्र शिजवणे. नंतर चांगले घोटून मीठ, बटर, थोडा गरम मसाला घालणे. वरून तूप जिऱ्याची फोडणी देणे. वरून कोथिंबीर घालणे.

४. दम आलू -

बटाटे उकडून घेणे. मोठ्या फोडी करणे. तेलावर बारीक कांदा, हिरवी मिरची, आलं, लसूण गुलाबी रंगावर परतून घेणे. चांगले गोड दही घालून घोटणे. बटाटे, मीठ व हळद घालणे.
बटाट्याच्या प्रमाणात इतर जिन्नस घालावे.

५. राजमा -

राजमा रात्री भिजत घालून सकाळी उपसून उकडून घ्यावा. कांदा, लसूण व टोमॅटोची पेस्ट करून घ्यावी. जास्त तेलात ही पेस्ट परतून घ्यावी. नंतर त्यात उकडलेला राजमा, तिखट, मीठ व गरम मसाला घालावा. वरून कोथिंबीर घालावी.
पाव कि. राजमा असला तर २ मोठे कांदे , २ मोठे टोमॅटो आणि १२ पाकळ्या लसूण लागतील.

६. **सुबक वड्या** –

<u>साहित्य</u> - डाळीचे पीठ, कांदा, लसूण, तिखट, मीठ व फोडणीचे सामान, तेल.

<u>कृती</u> - डाळीच्या पिठात हळद, तिखट, मीठ, ओवा व थोडे तेल घालून पीठ घट्ट भिजवावे. नंतर पोळपाटावर थोडे जाडसर लाटून कातण्याने शंकरपाळ्या सारख्या वड्या पाडाव्यात. तेलाची फोडणी करून त्यात बारीक चिरलेला कांदा व लसुण (बारीक) घालून तयार केलेल्या वड्या घालून गुलाबीसर परतावे. नंतर त्यामध्ये पाणी घालून तिखट, मीठ, गोडा मसाला घालावा. चांगले उकळावे. किंचित साखर व आंबटपणासाठी थोडी चिंच किंवा लिंबू घालावे व वरून कोथिंबीर घालावी. डाळीच्या पिठामुळे चांगला दाटपणा येतो. पोळी व भात दोन्ही बरोबर या वड्या छान लागतात. (आवडीप्रमाणे घट्ट किंवा पातळ करावे).

७. **अळूची पातळ भाजी** –

<u>साहित्य</u> - भाजीच्या अळूची ६ पाने, अर्धी वाटी डाळ (चण्याची), अर्धी वाटी शेंगदाणे, तिखट, मीठ, गुळ, बेसन, ओला नारळ, मिरची, कोथिंबीर, तेल, मेथी दाणे व फोडणीचे सामान.

<u>कृती</u> - अळूची पाने स्वच्छ धुवून बारीक चिरावी. देठ सोलून ते पण बारीक चिरावे. थोड्या तेलात हळद घालून अळू घालावे. चांगले शिजवून घ्यावे. चणाडाळ व शेंगदाणे २ तास आधी भिजवून ठेवावे. नंतर वेगवेगळे शिजवून घ्यावे. शिजलेल्या अळूमध्ये तिखट, मीठ, डाळ - दाणे घालावे. पाण्यात बेसन कालवून घ्यावे. गूळ, चिंच घालावी. फोडणी करावी, त्यात मेथीदाणे व हिरवी मिरची, कढीपत्ता

घालावा. ही फोडणी तयार केलेल्या अळूमध्ये घालावी. नारळ, कोथिंबीर घालावी. चांगले उकळावे. यात आवडत असल्यास काजू ही घालावे.

८. वाटली डाळ - टोमॅटोचे सार –

साहित्य - पाव किलो चणाडाळ, ५-६ लाल मोठे टोमॅटो, ओला नारळ, लिंबू, मिरची, कोथिंबीर, मीठ, साखर, तिखट, बेसन, तेल व फोडणीचे सामान.

वाटली डाळ - डाळ रात्री भिजत घालावी. सकाळी उपसून मिक्सरमध्ये वाटून घ्यावी. वाटताना त्यात दोन-तीन हिरव्या मिरच्या, तिखट, मीठ व अर्धा टीस्पून जिरे घालावे. भरपूर तेल घेऊन फोडणी करावी. पातेले खाली उतरवून त्यात वाटलेली डाळ घालावी. नीट एकत्र करावे व मग परत गॅसवर ठेवावे. डाळ मधून मधून व्यवस्थित हलवून झाकण ठेवून परतून घ्यावी. थोडेसे दूध घातले तर खालती जास्त लागत नाही. डाळ चांगली मोकळी झाली की त्यात साखर, नारळ - कोथिंबीर घालावी. अर्धे लिंबू पिळावे.

सार - टोमॅटो उकडून घ्यावे. मिक्सरमधून काढून गाळून घ्यावे. नारळ, एक मिरची घालून, पाणी घालून वाटावा. नारळाचे दूध काढून घ्यावे. टोमॅटोच्या गाळलेल्या रसात नारळाचे दूध, मीठ, साखर, थोडे ताक किंवा दही मोडून घालावे. २ टीस्पून बेसन तयार साराला लावावे व चांगले उकळावे. बारीक चिरलेली कोथिंबीर घालावी. (आवडत असल्यास वरून फोडणी द्यावी. त्यात मिरची व कढीपत्ता घालावा).

९. डाळ मेथी चे वरण –

साहित्य - तुरीची डाळ १ वाटी, मेथीदाणे १ टीस्पून, तिखट, मीठ, गूळ, ४-५ लसूण पाकळ्या, तेल व फोडणीचे सामान. (मेथीला मोड आणले तर ही डाळ जास्त चांगली लागते. मोड आणल्यास मेथी दीड टीस्पून घ्यावी).

कृती - तुरीची डाळ धुऊन घ्यावी. पातेलीत थोडेसे तेल घालून मेथी जरा परतावी. त्यात धुतलेली डाळ घालून, दुप्पट पाणी घालून, कुकरमध्ये चांगली शिजवून घ्यावी. तेल घालून फोडणी करावी (त्यात हिंग थोडा घालावा). मोहरी व हळद, किंचित हिंग घालून पातेले खाली उतरवावे. त्यात तिखट घालावे व शिजलेली डाळ घालावी. लसुण बारीक करून कच्चीच घालावी. मीठ, गूळ व कोथिंबीर घालावी. ही डाळमेथी जरा दाटच असते. बरोबर कच्चा कांदा घ्यावा.

१०. मसाल्याची खिचडी व कोळ -

साहित्य - तांदूळ, मुगाची डाळ, तिखट, मीठ, गोडा मसाला, कच्चा मसाला किंवा खिचडी मसाला, गूळ, तेल व फोडणीचे सामान. (१ वाटी तांदूळ, अर्धी वाटी डाळ)

कृती - डाळ - तांदूळ एकत्र करून घुवून निथळत ठेवावे. जिरे, मोहरी, हिंग घालून तेलाची फोडणी करावी. त्यात निथळलेले डाळ - तांदूळ घालावे. किंचित तिखट, थोडासा गुळाचा खडा, दोन्ही मसाले व मीठ घालून चांगले परतून घ्यावे. (गोडा मसाला थोडा व खिचडी मसाला जास्त घालावा). दुप्पट पाणी घालून कुकरमध्ये खिचडी शिजवून घ्यावी.

नारळाचा कोळ - १ मध्यम नारळ पूर्ण खवून घ्यावा. मिक्सरमध्ये बारीक वाटून पाणी घालून दाट दूध काढून घ्यावे. त्यात वाटलेली हिरवी

मिरची, गूळ, मीठ, चिंचेचा कोळ घालावा. बारीक चिरलेली कोथिंबीर घालावी. हा कोळ खिचडीबरोबर फार छान लागतो. या कोळात भरताचे वांगे चांगले भाजून गर घातला की कोळातले भरीत तयार होते. (हे पण खिचडीबरोबर व गरम भाकरीबरोबर छान लागते).

११. मेथीचा झुणका (मेथीदाणे) -

<u>साहित्य</u> - १ वाटी मेथी दाणे, तिखट, मीठ, गूळ, चणा डाळीचे पीठ, तेल व फोडणीचे सामान.

<u>कृती</u> - मेथी भिजत घालून ठेवावी. रात्री भिजवली तर सकाळी उपसावी. चांगले मोड आणावे. तेलात हिंग, हळद, मोहरी घालून फोडणी करावी. खाली उतरवून त्यात तिखट घालावे व मोड आलेली मेथी घालावी. थोडे पाणी घालून व वरती पाण्याचे आधण ठेवून चांगली शिजवून घ्यावी. नंतर त्यात थोडा गूळ व मीठ घालावे. १ वाफ आल्यावर डाळीचे पीठ साधारण २ टेबलस्पून घालावे व २-३ वाफा आणाव्यात. वरून कोथिंबीर घालावी.

१२. सफेद वाटाण्याची उसळ -

<u>साहित्य</u> - वाटाणे पाव किलो, सुके किसलेले खोबरे अर्धी वाटी (मोठी), खवलेला नारळ २ वाट्या, लसूण १० पाकळ्या, लवंगा ६, जिरे १ छोटा चमचा, दालचिनी अर्ध्या इंचाचे ६ तुकडे, धने २ टीस्पून, जिरे १ टीस्पून, कांदे बारीक चिरलेले २ (मोठे), तिखट, मीठ, लाल मिरच्या (सुक्या), तेल.

<u>कृती</u> - उसळ संध्याकाळी करायची असेल तर वाटाणे सकाळी लवकर भिजत घालावे. लवंग, मिरी, दालचिनी, व धने जिरे मिक्सरमध्ये कोरडे बारीक करून घ्यावे. नंतर लसूण बारीक करावी. सुका व ओला नारळ,

चिरलेला कांदा व २-३ सुक्या मिरच्या सर्व एकत्र वाटून गोळा तयार करावा. कढईत दोन मोठे डावा तेल घालून त्यात वरील मसाल्याचा गोळा खमंग परतावा. चांगले तेल सुटू लागले की त्यात अर्धा वाटी पाणी घालावे. भिजलेले वाटाणे चांगले शिजवून घ्यावेत व कढईतील मसाल्यात घालावे. मीठ व तिखट घालावे (चवीप्रमाणे). वरून कोथिंबीर घालावी. ही उसळ चांगली सरसरीत करावी.

तिखट चटणी - १ वाटी सुक्या लाल मिरच्या भिजत घालाव्या. नंतर मिक्सरमध्ये लसुण १५-२० पाकळ्या व भिजलेल्या मिरच्या मीठ घालून वाटाव्या. त्यात पाणी घालून सॉस एवढे पातळ करावे. थोडे लिंबू पिळावे. उकळून ठेवली तर चांगली टिकते. नंतर फ्रीजमध्ये ठेवून इतर कशालाही वापरता येते.
लिंबू , फरसाण घालून पावाबरोबर ही उसळ खाण्याची पद्धत आहे. वरील चटणी तिखट असल्याने आवडीप्रमाणे घ्यावी.

१३. मिसळीचा कट (कोल्हापुरी) -

साहित्य - ३-४ लसूण पाकळ्या, १ इंच आले, २-४ मिरी, १ लहान काडी दालचिनी, २-३ लवंगा, १ तमालपत्र, १ चमचा जिरेपूड, १ चमचा धने पूड, अर्धी वाटी खवलेला नारळ, १ मध्यम कांदा, २ मध्यम टोमॅटो, ४-५ लहान चमचे तिखट, फोडणीसाठी तेल, आमसुल किंवा चिंच. उसळीसाठी मटकी वापरावी.

कृती - सर्व जिन्नस बारीक करून परतावे (४-५ चमचे तेलात). नंतर त्यात १ कांदा व २ टोमॅटो घालून परतावे. तेल सुटले की गॅस बंद करावा. थंड झाले कि बारीक पेस्ट करून घ्यावी.
तेलामध्ये हिंग, हळद, ४-५ चमचे तिखट घालून तयार पेस्ट घालावी. मीठ, चिंच व पाणी घालून उकळावे.

उसळीवर कट , कांदा , लिंबू, फरसाण घालून पावाबरोबर खावे.

१४.पाटवडी रस्सा -

पाटवडी –

साहित्य - १ कप बेसन, १ मोठी पळी तेल, १ छोटा चमचा लाल तिखट, चिमूटभर हळद, स्वादानुसार मीठ व दीड कप पाणी.

कृती - प्रथम पातेल्यात एक पळी तेल घाला. तेल गरम झाल्यावर त्यात जिरे, लाल तिखट, हळद, मीठ व पाणी घाला. उकळी आल्यावर त्यात बेसन घालून मोठ्या पळीच्या साह्याने घट्ट होईपर्यंत मध्यम आचेवर घोटा. मिश्रण घट्ट झाल्यावर गॅस बंद करून झाकण ठेवा. नंतर ताटाला तेल लावून पिठाचा गोळा ताटावर ठेवून एक सारखा पसरवून घ्या. थोडे थंड झाल्यावर सुरीने वड्या पाडून घ्या.

रस्सा –

साहित्य - अर्धी वाटी सुकं खोबरं, २ मोठे कांदे, ८-१० लसूण पाकळ्या, १ छोटा चमचा हळद, १ मोठा चमचा तिखट, १ चमचा धने पावडर, १ छोटा अर्धा चमचा मोहरी, १ छोटा अर्धा चमचा जिरे, १ मोठी पळी तेल, स्वादानुसार मीठ व २ कप पाणी.

कृती - (रस्सा तयार करण्यासाठी प्रथम कांदा-खोबऱ्याचं मसाला तयार करून घ्या).

गॅसवर तवा गरम करण्यास ठेवून त्यावर थोडे तेल घालून २ मोठे कांदे (बारीक चिरलेले) लाल होईपर्यंत परता. मग सुक्या खोबऱ्याचे तुकडे भाजून घ्या. नंतर मिक्सरमध्ये वाटून घ्या. नंतर पातेल्यात तेल (१ डाव) घालून जिरं, मोहरी व बारीक केलेली लसुण याची फोडणी करावी. नंतर त्यात लाल तिखट, धने पावडर, हळद व मीठ घालून मिश्रण एकजीव करा. नंतर तयार मसाला घालून २ कप पाणी घाला. चांगले उकळले की गॅस बंद करून त्यात पाठवड्या सोडा.

गोडाचे पदार्थ

१. श्रीखंड –

साहित्य - अडीच लिटर होल दूध, अर्धा किलो साखर, केशर, वेलची पावडर, जायफळ.

कृती - दूध तापवून घ्यावे. बेताचे झाले की वरची साय काढून घ्यावी व विरजण लावावे. दुधाचे दही तयार झाले की चाळणीवर पंचा ठेवून त्यात दही ओतावे. बरेचसे पाणी निथळून जाईल. नंतर पंचात दही घट्ट बांधून टांगून ठेवावे. सकाळी घट्ट चक्का तयार होईल. एवढ्या दुधाचा अर्धा किलो चक्का होतो. त्यामध्ये अर्धा किलो साखर मिसळावी. थोड्या वेळाने हे मिश्रण पुरण यंत्रातून काढावे.

थोड्याश्या गरम दुधात केशर, वेलची पावडर व जायफळ (उगाळून किंवा बारीक किसणीने किसून) घालावे. हे दूध चक्का व साखरेच्या मिश्रणात घालून सर्व एकजीव करावे. आवडत असल्यास बदामाचे काप, चारोळी, पिस्ते घालावे.

या मिश्रणात ३-४ हापूस आंब्याचा दाट रस मिक्सरमधून काढून मिसळावा म्हणजे आम्रखंड तयार होईल. रस घालायचा झाल्यास थोडी पिठीसाखर मिसळावी.

(चक्का जर लवकर व्हायला हवा असेल तर टर्किश टॉवेल ला पंचा जोडून घ्यावा व त्यावर दही घालावे. पाटावर कलते ठेवावे, म्हणजे दह्यातील पाणी जायला लागेल. नंतर वरती जड वजन ठेवावे. साधारण अर्ध्या तासाने बाहेरचा टॉवेल पिळून घ्यावा व परत पूर्वीप्रमाणे ठेवून वरती वजन ठेवावे. साधारण २ तासात या पद्धतीने चक्का तयार होतो. त्यामुळे लवकर होण्याबरोबरच चक्का आंबट होत नाही).

२. **पुरणाची पोळी** –

साहित्य - चणाडाळ २ भांडी, २ सपाट भांडी चिरलेला गुळ, अर्धे भांडे साखर, कणीक दीड भांडे, मैदा अर्धे भांडे, तेल, मीठ, वेलची पावडर, तांदळाची पिठी १ भांडे

कृती - चणा डाळ स्वच्छ धुवून अर्धा तास ठेवावी. नंतर त्यात पावणे चार भांडी पाणी घालून कुकरमध्ये मऊ शिजवून घ्यावी. पाणी (जास्तीचे) काढून टाकावे. डाळ डावेने घोटून त्यात चिरलेला गूळ व साखर घालून गॅसवर ठेवून आटवावे. पुरण यंत्रातून गरम असतानाच बारीक करून घ्यावे. त्यात वेलची पावडर व आवडत असल्यास अर्धे जायफळ किसून घालावे.

कणिक व मैदा बारीक चाळणीने चाळून घ्यावा. पाव चमचा मीठ घालून थोडे तेल घालून कणिक साधारण घट्ट भिजवावी. एक तास तशीच झाकून ठेवावी. नंतर तेल व पाणी लावून चांगली मळून घ्यावी व एका भांड्यात तेल घेऊन त्यात ठेवावी.

तयार पुरणाचे लाडवाच्या आकाराचे गोळे करून घ्यावे. नंतर कणकेचा गोळा (पुरणाच्या निम्मा) हातावर घ्यावा. जरा चपटा करून मोदकाप्रमाणे त्यात पुरणाचा गोळा घालून तोंड बंद करावे. तांदळाच्या पिठीवर हलक्या हाताने पोळी लाटावी (पातळ) व मंद आचेवर तव्यावर खरपूस दोन्ही बाजूने भाजून घ्यावी. अलगद कागदावर घेऊन घडी करून ठेवावी.

साधारण या साहित्याच्या २० ते २५ पोळ्या होतील.

३. **गुळाची पोळी** –

<u>साहित्य</u> - २ भांडी भरून चिरलेला गूळ, चण्याचे पीठ १ वाटी भरून, तेल १ वाटी भरून, कणीक व मैदा २ भांडी प्रत्येकी, खसखस अर्धी वाटी, तीळ व खोबरे मिळून १ वाटी, वेलची पावडर.

<u>कृती</u> - प्रथम गूळ किसून घ्यावा किंवा थोडे तूप (१ टेबलस्पून) घालून पातळ करून घ्यावा. किसलेले खोबरे व तीळ भाजून व बारीक करून खसखस पण भाजून व बारीक करून घ्यावी व त्यात घालावी. नंतर बेसन तेलावर खमंग भाजून गुळावर घालावे. वेलची पावडर घालून सर्व एकत्र मळून घ्यावे.

कणिक व मैदा चाळून घेणे. त्यात मूठ वळेल एवढे तेलाचे मोहन घालावे. पाव चमचा (छोटा) मीठ घालावे व घट्ट भिजवावे. थोड्या वेळाने परत मळून घ्यावे. अंदाजे कणकेचा गोळा घेऊन थोडासा लाटावा. त्यात लिंबाएवढा गूळ घेऊन तोंड बंद करावे. हलक्या हाताने तांदुळाचे पीठ घेऊन लाटावे. नॉनस्टिक तव्यावर मंद आचेवर पोळी दोन्ही बाजूंनी खमंग भाजून घ्यावी. या पोळ्या भरपूर टिकतात.

(पोळीचा गूळ जास्त प्रमाणात करून ठेवला तर केंव्हाही पोळी करता येते. भरपूर दिवसभर गूळ चांगला राहतो).

४. **नारळीभात** –

<u>साहित्य</u> - १ वाटी बासमती तांदूळ, दीड वाटी चिरलेला गूळ, ४-५ लवंगा, ७-८ बेदाणे, वेलची पावडर, १ मोठी नारळ वाटी (खवलेली), साजूक तूप २ टेबल स्पून, चिमटीभर मीठ.

<u>कृती</u> - प्रथम तांदूळ धुवून निथळून घ्यावे. पातेल्यात १ चमचा साजूक तूप घालावे. गॅसवर ठेवून तूप तापल्यावर त्यात लवंगा घालाव्यात. नंतर

तांदूळ व कणभर मीठ घालून चांगले गुलाबीसर परतून घ्यावे. नंतर त्यात २ वाट्यांच्या किंचित वर पाणी घालून कुकरमध्ये भात करून घ्यावा. प्रेशर पडल्यावर भात मोकळा करून ताटात पसरून ठेवावा. चिरलेल्या गुळात १ वाटी पाणी घालून पाक करावा. त्यात खवलेला नारळ घालावा. नंतर ताटातील मोकळा केलेला भात त्यात घालून चांगला आटवावा. मोकळा झाल्यावर त्यात वेलची पावडर, बेदाणे घालून बाजूने साजूक तूप सोडावे.
या भातासाठी साधा तांदूळ किंवा आंबेमोहर असला तरी चालतो. गुळामुळे भात खमंग लागतो.

५. साखरभात -

साहित्य - १ वाटी बासमती तांदूळ, दीड वाटी साखर , ४-५ लवंगा, ७-८ बेदाणे, वेलची पावडर, साजूक तूप २ टेबल स्पून, अर्धे लिंबू , चिमटीभर मीठ.

कृती - प्रथम तांदूळ धुवून निथळून घ्यावे. पातेल्यात १ चमचा साजूक तूप घालावे. गॅसवर ठेवून तूप तापल्यावर त्यात लवंगा घालाव्यात. नंतर तांदूळ व कणभर मीठ घालून चांगले गुलाबीसर परतून घ्यावे. नंतर त्यात २ वाट्यांच्या किंचित वर पाणी घालून कुकरमध्ये भात करून घ्यावा. प्रेशर पडल्यावर भात मोकळा करून ताटात पसरून ठेवावा. साखरेमध्ये १ वाटी पाणी घालून पाक करावा. पाक झाल्यावर त्यात अर्धे लिंबू पिळावे. नंतर ताटातील मोकळा केलेला भात त्यात घालून चांगला आटवावा. मोकळा झाल्यावर त्यात वेलची पावडर, बेदाणे घालून बाजूने साजूक तूप सोडावे.

६. गुलाबजाम -

साहित्य - गुलाबजामचा खवा पाव किलो, आरारोट ५० ग्रॅम, साखर अर्धा किलो, वेलची, तळण्यासाठी तूप किंवा रिफाईंड तेल.

कृती - खव्यातील गुठळ्या मोडून खवा चांगला मळून घ्यावा. त्यात आरारोट मिसळून १ टेबलस्पून पाणी घालून चांगले मळून घ्यावे. ह्या मिश्रणाचे मध्यम सुपारीएवढे गोळे करावेत. वळताना त्यामध्ये वेलची दाणा घालावा. तुपावर मंद आचेवर किंचित लालसर रंगावर तळून घ्यावेत.

एका बाजूला साखरेमध्ये दीड भांडे पाणी घालून पाक करावा. यासाठी पाक खूप घट्ट करावा लागत नाही. गुलाबजाम तळून होतील तसे पाकात टाकत जावेत. पाकामध्ये वेलची पावडर घालावी.

७. नारळ रवा लाडू –

साहित्य - १ भांडे भरून बारीक रवा, पाऊण भांडे साखर, नारळ १ वाटी, तूप, वेलची, बेदाणे.

कृती - तुपावर रवा खमंग भाजावा. रवा जरा होत आला की त्यात खवलेला नारळ घालून चांगले परतावे. साखरेच्या निम्मे पाणी घालून पाक करावा, तो लगेच होतो. खाली उतरवून त्यात भाजलेला रवा - नारळ घालावा. बेदाणे व वेलची पावडर घालावी. मधून मधून ढवळत राहावे. गार झाले कि लाडू वळावेत. (साधारण १२ लाडू होतात).

रवा जर जाड असेल तर पाक करताना पाणी थोडे जास्त घ्यावे. रवा पाकात जास्त वेळ मुरावा लागतो. (जर मिश्रण भरभर घट्ट झाले तर २ चमचे उकळते पाणी घालून लाडू वळावेत). जाड रवा मिक्सर मधून बारीक करून घेता येईल.

८. बेसन लाडू –

<u>साहित्य</u> - लाडवाचे जाड पीठ २ भांडी, तूप, पिठीसाखर, वेलची पावडर, बेदाणे, बदाम.

<u>कृती</u> - पीठ भिजेल एवढे तूप घालून बेसन खमंग भाजावे. चांगला गुलाबी रंग आला की खाली उतरवून त्यात पाव वाटी दूध घालावे. डाळीचा रवा चांगला फुलून येतो. परत जरा गॅसवर परतावे व खाली उतरवावे. गार झाल्यावर त्यात पिठीसाखर, वेलची, बेदाणे व ६-७ बदाम (उकडून, सोलून त्याचे बारीक काप घालावे) घालावे. साखर चवीप्रमाणे घालावी. साधारण सव्वा भांडे साखर लागेल. कोरडे वाटल्यास थोडे तूप पातळ करून घालावे व लाडू वळावेत. या लाडवांना प्रथमच तूप जास्त घातले तर लाडू नीट वळले जात नाहीत. तूप वाटले तर नंतर घालता येते.

पीठ जर आधी कोरडे जरा भाजून घेतले व नंतर तूप घालून भाजले तर लवकर खमंग भाजून होते. नाहीतर बेसन भाजायला भरपूर वेळ लागतो. तसेच जरा कोमट झाल्यावर साखर घालून मळून घ्यावे).

९. मूग डाळीच्या पीठाचे लाडू -

हे लाडू बेसन लाडवांप्रमाणेच करावेत. मुगाच्या पिठात थोडे बेसन घातले तर लाडू जास्त चांगले लागतात. ३ वाट्या मुगाचे पीठ असेल तर १ वाटी बेसन घ्यावे. ४ वाट्यांना ३ वाट्या पिठीसाखर लागेल.

१०. अळीवाचे लाडू –

साहित्य - अळीव १ वाटी, २ नारळ, गूळ साधारण अर्धा किलो.

कृती - नारळाच्या पाण्यात अळीव तासभर भिजत घालावे. नारळ बारीक खवून घ्यावा. नारळ व गूळ (चिरलेला) एकत्र करावे. त्यात भिजलेले अळीव मिसळावे. मंद गॅसवर मिश्रण परतावे. चांगले कोरडे झाले की खाली उतरवावे. गार झाल्यावर लाडू वळावेत. (नारळाचे पाणी नसले तर साधे पाणी चालते. भिजलेले अळीव मऊ होतात व कडवट लागत नाही).

११. मेथीचे लाडू -

साहित्य - १ वाटी मेथी पावडर, सुके खोबरे, खारीक पावडर, खसखस, डिंक, तूप, पिठीसाखर, २ वाट्या कणीक, दूध.

कृती - मेथी पावडर १ वाटी गरम दुधात रात्री भिजत घालावी. सकाळी ती फुलून येते. तुपावर मेथी पावडर, खारीक पावडर परतुन घ्यावी. डिंक तळून बारीक चुरून घ्यावा. खोबरे किसून भाजुन घ्यावे. तुपावर कणीक घालून खमंग भाजून घ्यावी. त्यात बाकी सगळे पदार्थ एकत्र करावेत. थोडे थंड झाल्यावर पिठीसाखर (चवीप्रमाणे) घालावी. गरम तूप घालून लाडू वळावेत. (यात खोबरे १ वाटी, खारीक पावडर १ किंवा अर्धा वाटी, डिंक पाव वाटी घ्यावा).

१२. झटपट होणारे लाडू -

साहित्य - चिवड्याचे सामान म्हणजे - सुके खोबरे, शेंगदाणे, पोहे, कुरमुरे, डाळे (भाजलेले) , १ ते सव्वा वाटी तूप.

कृती - सर्व साहित्य सारख्या प्रमाणात घ्यावे. शेंगदाणा व खोबरे भाजून घ्यावे. पोहे पण भाजून घ्यावे. सर्व मिक्सरमधून बारीक करून घ्यावे. नंतर त्यात पिठीसाखर व वेलची पावडर घालावी. तूप गरम करून त्यात घालावे व लाडू वळावेत. यात काजू, बदाम, बेदाणे पण घालू शकतो. बदाम पाण्यात उकळून काप करावेत. काजू पण थोडे भाजून घ्यावे.

(हे लाडू खूप छान लागतात. साखर चवीप्रमाणे कमी जास्त घालावी. तूप (पातळ केलेले) जरूरीप्रमाणे (लाडू नीट वळता येईल इतपत) घालावे.

१३. ओल्या नारळाच्या करंज्या –

साहित्य - १ नारळ, २ वाट्या साखर, वेलची पावडर, मैदा पाव किलो, तळण्यासाठी तूप.

कृती - नारळ बारीक खवून घ्यावा. त्यात साखर मिसळून गॅसवर पातेले किंवा कढई ठेवावी. मंद आचेवर परतावे. यात खवा, साय किंवा पेढे घातले तर सारण जास्त चांगले लागते. घालायचे झाल्यास नारळाच्या मिश्रणाबरोबर चांगले परतून घ्यावे. मिश्रण बाजूला पिकायला लागले किंवा कडा धरायला लागल्या की खाली उतरवावे. वेलची पावडर घालावी.

मैदा मूठ वळेल एवढे मोहन घालून किंचित मीठ घालून दुधात भिजवून ठेवावा. २ तास मुरल्यानंतर चांगला मळून छोट्या पुरीप्रमाणे लाट्या कराव्यात. पातळ पारी लाटून त्यात सारण भरून कातण्याने करंजीचा आकार द्यावा. ओल्या कपड्याखाली तयार करंज्या ठेवत जाव्या. तुपामध्ये मंद आचेवर गुलाबीसर तळून घ्याव्या. सारण चांगले कोरडे असल्याने या करंज्या मऊ पडत नाहीत व कोरड्या नारळाप्रमाणे टिकतात. या सारणात साखरेबरोबर थोडा गूळ चिरून घातल्यास रंग छान येतो.

१४.नारळाच्या वड्या –

<u>साहित्य</u> - १ मोठा नारळ, पाव किलो साखर, वेलची, दुधाची साय किंवा ४-५ पेढे.

<u>कृती</u> - नारळ बारीक खवून घ्यावा. त्यात खुरड्या पडल्या असल्यास काढून टाकाव्या. नारळ व साखर एकत्र करून कढई गॅसवर ठेवावी. एकसारखे हलवत रहावे. साखर विरघळून जरा आटत आले की २ टेबलस्पून जाड साय घालावी. बाजूला पिकायला लागले किंवा कडा धरायला लागल्या व तळाला कालथ्याने हलवल्यास एकदम कोरडे झाले असल्यास कढई खाली उतरवावी व ढवळत राहावे. वेलची पावडर घालावी व ताटाला तूप लावून, गरम असतानाच वड्या थापाव्या. सुरीने चौकोनी किंवा शंकरपाळ्या सारखा आकार द्यावा. गार झाल्यावर वड्या काढाव्यात.

वड्यामध्ये आंबा घालायचा असल्यास, दोन हापूस आंब्याचा रस काढून घ्यावा. वाटल्यास मिक्सरमधून काढून घ्यावा. नारळात साखर विरघळली की हा रस घालावा. जरा आटल्यावर साय किंवा पेढे घालावे. आंबा घालायचा झाल्यास २ टीस्पून साखर वाढवावी. या वड्यांना रंग व स्वाद छान येतो.

१५.खांडवी -

<u>साहित्य</u> - १ टेबल स्पून तूप, १ वाटी सुगंधी तांदुळाचा रवा, दीड वाटी बारीक चिरलेला गूळ, १ मोठ्या वाटीचा खवलेला नारळ, वेलची, कणभर मीठ.

<u>कृती</u> - प्रथम तांदूळ धुवून ते फडक्यावर पसरावे. कोरडे करून कढईत भाजून घ्यावेत व मिक्सरमध्ये घालून जाडसर रवा काढावा. रवा चाळून घ्यावा, म्हणजे सारखा असेल. पातेल्यात किंवा कढईत तुपावर रवा थोडा

भाजावा. गुलाबीसर रंग आल्यावर खाली उतरवावा. एका पातेल्यात सव्वा दोन वाट्या पाण्यात, चिरलेला गूळ घालावा. उकळी आली की ते पाणी गाळून रव्यावर घालावे. चांगले हलवून गॅसवर ठेवून चांगल्या दोन वाफा द्याव्यात. पाणी घातल्यावर वेलची व खवलेला नारळ पण लगेच घालावा. ताटामध्ये वड्यांप्रमाणे मिश्रण थोपावे. आवडत असल्यास वरून पण नारळ घालावा. गार झाल्यावर वड्या पाडाव्यात.

१६. गुळपापडी –

<u>साहित्य</u> - गव्हाचे पीठ (जाडसर) ४ वाट्या, तूप १ वाटी, गूळ २ वाट्या, वेलची पावडर.

<u>कृती</u> - गव्हाचे पीठ तुपावर खमंग भाजून घ्यावे. गुळामध्ये सव्वा वाटी पाणी घालून पाक करत ठेवावा. २ तारी पाक झाला की गव्हाचे पीठ व वेलची पावडर घालून एकजीव करावे व ताटाला तूप लावून वड्या थोपाव्या. थोपून झाल्यावर वड्या कापाव्या. गार झाल्यावर काढाव्यात.

१७.आले - खसखस - बदाम वड्या –

<u>साहित्य</u> - खसखस १ वाटी, आले १०० ग्रॅम, १०-१५ बदाम, तूप, पावणे दोन वाट्या साखर.

<u>कृती</u> - खसखस रात्री पाण्यात भिजत घालावी. सकाळी पातळ फडक्यावर उपसावे. खाली मोठी गाळणी ठेवावी. पाणी निथळल्यावर मिक्सरमध्ये बारीक वाटून घ्यावी. बदाम पाण्यात उकळून सोलून घ्यावेत. आले धुवून साले काढून बारीक चिरावे. आले व बदाम दोन्ही मिक्सरमध्ये बारीक करावे. तुपावर प्रथम खसखस खमंग भाजावी. मोकळी झाली की त्यात वाटलेले बदाम व आले घालून परतावे. कढईत साखरेचा पाक पाऊण वाटी पाणी घालून करावा. त्यात

खसखस - आले - बदामाचे मिश्रण घालून चांगले परतावे. घट्ट झाले व बाजूला साखर व्हायला लागली की खाली उतरावे व जरा ढवळत राहावे. ताटाला तूप लावून वड्या थापाव्या. गार झाल्यावर वड्या पाडाव्यात.

खसखस दुधात पण भिजत घालतात. १ वाटी खसखस, २ वाट्या गरम दुधात २ तास भिजत घालावी. नंतर वाटून आले, बदाम पण वाटून घ्यावे. साखर घालून सर्व एकत्र शिजत ठेवावे. मिश्रण सतत ढवळत राहावे. घट्ट झाले की वड्यांप्रमाणे ताटात थोपावे.

या वड्यांपेक्षा खसखस परतून केलेल्या वड्या जास्त चांगल्या लागतात.

१८. घरगुती चॉकलेट –

साहित्य - दीड वाटी मिल्क पावडर, दीड वाटी साखर, अर्धा वाटी पाणी, अर्धा वाटी लोणी, अर्धा वाटी कोको पावडर.

कृती - मिल्क पावडर व कोको पावडर चाळून घेणे. नीट एकत्र करणे. साखर व पाणी व्यवस्थित ढवळणे. सर्व वस्तू एकत्र करून गॅसवर ढवळत राहणे. कडेला पिकायला किंवा कडा धरायला लागल्या की खाली उतरवावे व वड्या पाडाव्यात. मिश्रण ओतण्यापूर्वी ताटाला तूप लावून घ्यावे.

काही उपयुक्त टीप

- लसूण सोलताना मधोमध कापून दोन भाग करावेत. त्यामुळे सालं पटकन निघतात.

- बटाटे उकडताना किंचित मीठ घातले तर बटाटे फुटत नाहीत व साल अखंड राहते.

- एखादा पदार्थ खाली लागल्यास, भांडे लगेच गार पाण्यात ठेवावे. खरवड लगेच निघते.

- मटार उसळीसाठी किंवा कशातही वापरायचा झाल्यास थोडे पाणी उकळत ठेवावे. उकळले कि त्यात मटार घालावा. झाकण ठेऊ नये. थोडा हलवावा. ५-७ मिनिटात शिजतो. मग वापरावा. यामुळे मटारचा उग्रपणा कमी होतो व रंग हिरवा राहतो.

- लोणी कढवल्यावर गाळले की डब्याला गरम असतानाच घट्ट झाकण लावावे. चांगली कणी पडते.

- दुधी किंवा काकडी बरेचदा कडू असते. देठाच्या बाजूचा अर्ध्या इंचाचा गोल तुकडा कापून उरलेल्या भागावर २-३ मिनिटे फिरवावा. यामुळे कडसरपणा कमी होतो.

- कारल्याची भाजी (काचरी) करायची झाल्यास, कारली धुवून कोरडी करून चिरावी. झाकण न ठेवता परतावी. कडवटपणा खूपच कमी होतो.

- चिवड्यासाठी खोबऱ्याचे पातळ काप हवे असल्यास, खोबऱ्याची वाटी थोडा वेळ (अर्धा तास) पाण्यात भिजत ठेवावी व कोरडी करून सोलाण्याने काप करावे. अगदी सुरेख पातळ काप होतात.

- वाल भिजवताना पाण्यात लोखंडी कालथा १५-२० वेळा फिरवावा. जास्तीत जास्त वालांना चांगले मोड येतात.

- खिचडीसाठी साबुदाणा भिजवताना प्रथम स्वच्छ धुवून त्यात पाणी घालून १० मिनिटे तसेच ठेवावे व नंतर सर्व पाणी काढून टाकावे. साबुदाणा चांगला भिजतो व फुलून येतो.